

Nudelsalat bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Spiralnudeln, 250 gr Mayonaise, 200 ml Brühe, 4 Strauchtomaten, 100 gr Zuckerschoten, 1 Esslöffel Salz, 2 Eier, Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Nudeln bißfest kochen (gerne in Brühe, dann haben sie schon Eigengeschmack), Tomaten waschen und kleinschneiden, Zuckerschoten putzen und blanchieren, hartgekochte Eier schälen und fein würfeln.

Die Zubereitung:

Die ABGEKÜHLTEN Nudeln mit Mayo, Salz, Pfeffer, Eiern und einem Teil der entfetteten Brühe mischen und ca. 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Vor dem Servieren die restliche Brühe unterheben und fertig abschmecken.

Guten Appetit!